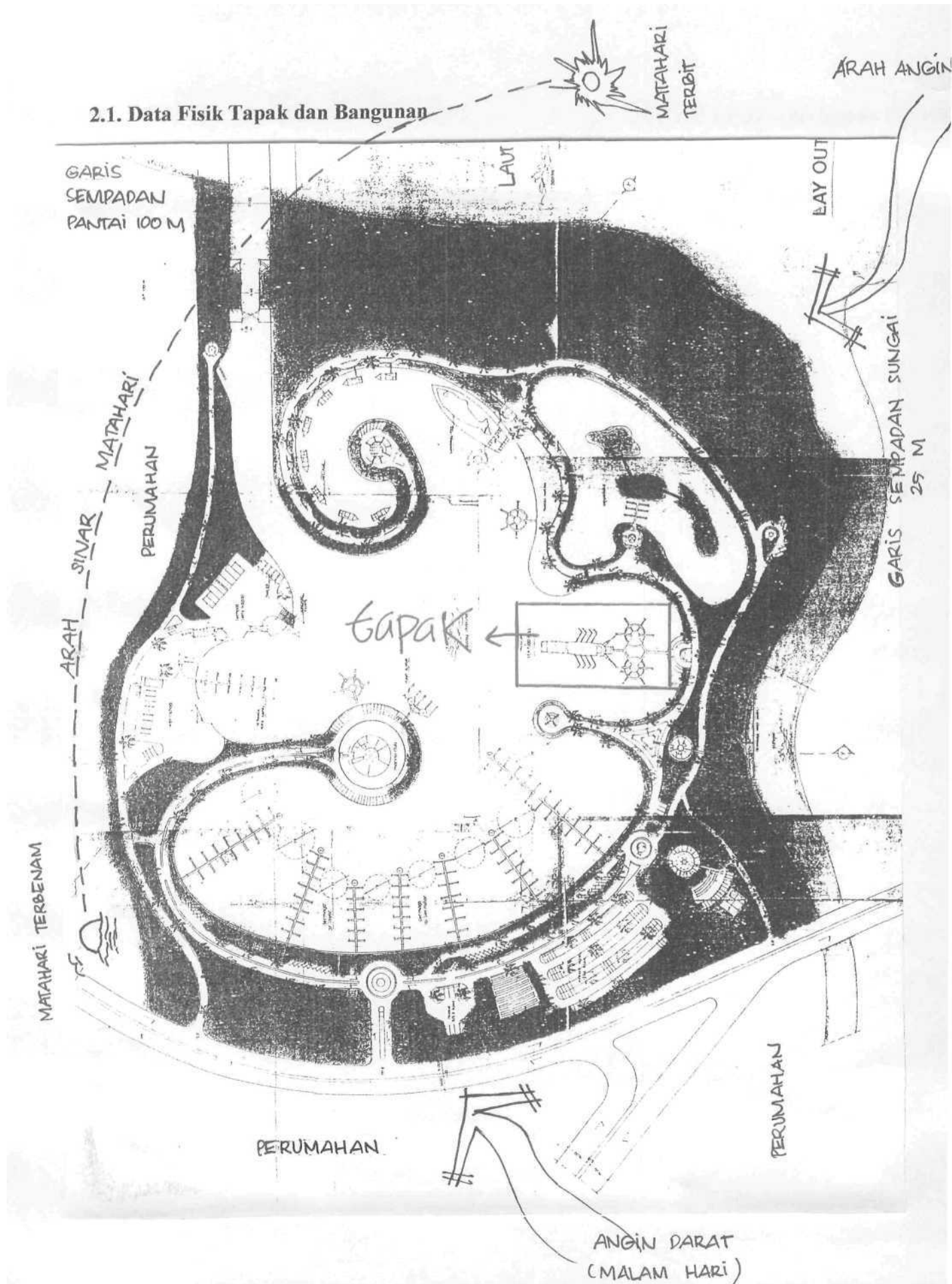


## 2. TINJAUAN DATA

### 2.1. Data Fisik Tapak dan Bangunan



Tapak berada di wilayah Kecamatan Sukolilo, Kelurahan Keputih dengan berbagai macam kondisi/keadaan yaitu keadaan lokasi dan geografis, keadaan klimatologi, keadaan topografi dan jenis tanah, keadaan flora dan fauna, keadaan hidrografi, orientasi tapak.

#### 2.1.1. Keadaan Lokasi dan Geografis

Lokasi terletak di Pantai Timur Surabaya yang dapat ditempuh dari dalam kota selama kira-kira setengah jam perjalanan melalui Jalan Kertajaya Indah. Raya Kalisari serta *East Ring Road* ( Jalan Lingkar Timur). Tapak terletak di pinggir pantai dengan luas 29,6 Ha dan mempunyai kondisi:

- a. Tanah bekas tambak.
- b. Laut yang bebas, dalam arti bukan sebagai jalur kapal lewat (kapal-kapal besar atau kapal-kapal bermuatan).
- c. Pada waktu pasang tapak tergenang air dan bila turun hujan, air tidak dapat mengalir dengan baik.
- d. Panorama alam yang indah serta terdapat beberapa pulau-pulau kecil di sekitarnya dengan biasa dipakai sebagai tempat untuk memancing ikan dan obyek wisata bagi kapal-kapal singgah.
- e. Adapun batas-batas dari lokasi adalah sebagai berikut:
  - Sebelah Utara : Rencana Perumahan
  - Sebelah Timur : Selat Madura
  - Sebelah Selatan : Rencana Perumahan
  - Sebelah Barat : Rencana Perumahan

#### 2.1.2. Keadaan Klimatologi

Keadaan klimatologi di Pantai Timur Surabaya adalah sebagai berikut:

- a. Suhu rata-rata 23°C-31°C memiliki lingkungan iklim yang cukup nyaman dimana waktu siang terkena sinar matahari yang hangat sedangkan udara pada malam hari agak dingin.
- b. Kecepatan angin 10-15 Knots.
- c. Arah angin dari Barat Laut dan Tenggara.
- d. Tekanan udara sebesar 1004,4-1017,7 MBS.

### 2.1.3. Keadaan Topografi dan Jenis Tanah

Keadaan Topografi dan Jenis Tanah di Pantai Timur Surabaya merupakan daerah yang relatif datar yang merupakan tanah pasir dan berlumpur. Kekuatan daya dukung tanah kurang baik sehingga untuk konstruksi bangunan perlu perbaikan tanah. Daya dukung tanah:  $0,03 \text{ Kg/cm}^3$ . Keadaan tanah keras: 13 m.

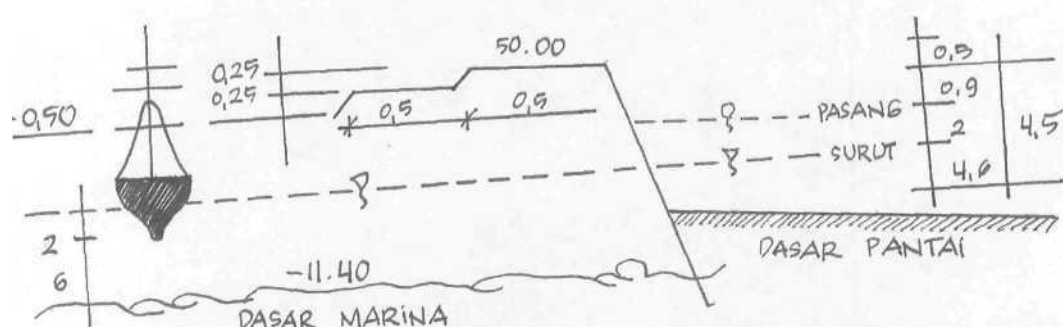
### 2.1.4. Keadaan Flora dan Fauna

Keadaan flora yaitu berupa tanaman pantai antara lain waru, asam, kenari, bakau dan kelapa. Sedangkan keadaan fauna di laut dangkal berupa karang-karangan, plankton, krustacea, serta terdapat burung-burung laut jenis burung sawah dan burung camar.

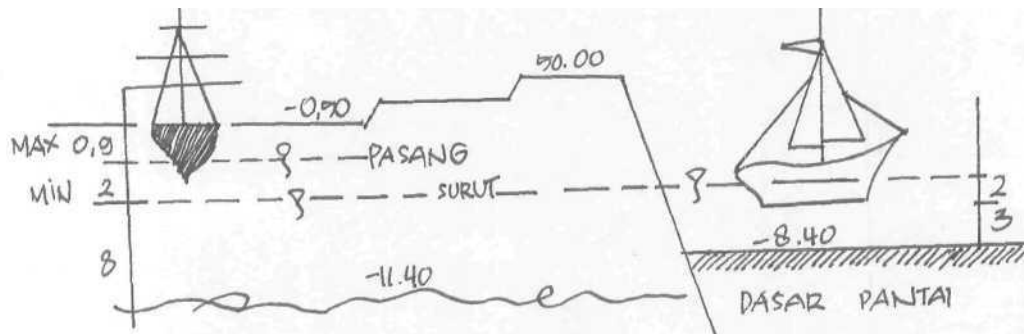
### 2.1.5. Keadaan Hidrografi

Pantai Timur Surabaya adalah pantai yang lautnya agak dangkal dan tidak berkarang serta tidak mengalami ombak besar. Air pasang dengan permukaan tertinggi pada sekitar Pk. 12.00-Pk. 13.00. Air surut dengan permukaan terendah pada sekitar Pk. 15.00-Pk. 16.00. Untuk perlindungan terhadap banjir dibuat tanggul sepanjang pantai dengan ketinggian 5 m dari dasar pantai termasuk tinggian jagaan 1,4 m. Setiap jarak 50 m dari tanggul diadakan penurunan permukaan tanah setinggi 25 m, sehingga tinggi permukaan tanah marina menjadi 4,5 m dari dasar pantai (garis sempadan pantai 100m). Perbedaan tinggi pasang surut adalah 1,50-2,00 m; dimana dalam keadaan suirut, perahu nelayan dapat merapat paling dekat dengan pantai  $\pm 200-250 \text{ m}$ . Jadi kedalaman air danau marina = tinggi badan kapal yang masuk ke dalam air + 6 m (3 m untuk jangkar dan 3 m ruang bebas =  $2 + 6 \text{ m} = 8 \text{ m}$  dari batas surut).

Gambar 2.1. Kedalaman air Danau Marina



Gambar 2.2. Ketinggian jagaan Danau Marina



Kedalaman danau marina = 10,9 m dari permukaan tanah. Sedangkan kedalaman pantai = 8,4 m dari atas tanggul. Keadaan sekarang, jika air pasang naik kira-kira 3,6 m dari dasar pantai sedangkan tinggi muka tanah 1m dari dasar pantai, jadi diperlukan:

- Urugan tanah di sekeliling tanggul setinggi 5-1 m = 4 m.
- Urugan tanah untuk marina setinggi 4,5-1 m = 3,5 m
- Galian tanah untuk danau marina sedalam 10,9-3,5 m = 7,4, m.

Jadi dapat disimpulkan bahwa ketinggian jagaan yang dimiliki danau marina untuk menampung *drainage air areal* seluas 200 Ha adalah setinggi 2 m (volume = 2 x 140.000 m<sup>3</sup> = 280.000 m<sup>3</sup>).

Supaya tinggi permukaan air dapat diatur secara tetap maka perlu dilengkapi dengan pintu air yang pengoperasiannya diatur oleh *race control box*. Oleh karena beda air tertinggi dan terendah di dalam danau marina sangat besar (2 m) maka dermaga maupun bangunan yang berada di atas permukaan air sebagian besar memakai jenis ponton terapung yang dihubungkan ke darat dengan menggunakan papan miring.

Air laut Pantai Timur Surabaya mempunyai kandungan kadar garam 30,1%. PH rata-rata adalah 80, kandungan O<sub>2</sub> sebesar 0,45 mg O<sub>2</sub>/Lt, dan kadar polusinya negatif.

#### 2.1.6. Orientasi Tapak

Orientasi terhadap terhadap arah angin dimana angin bertiup dari tenggara membawa uap air laut pada musim penghujan dan dari arah barat laut yang sifatnya kering pada musim kemarau serta adanya angin laut pada siang hari serta angin darat pada malam hari.

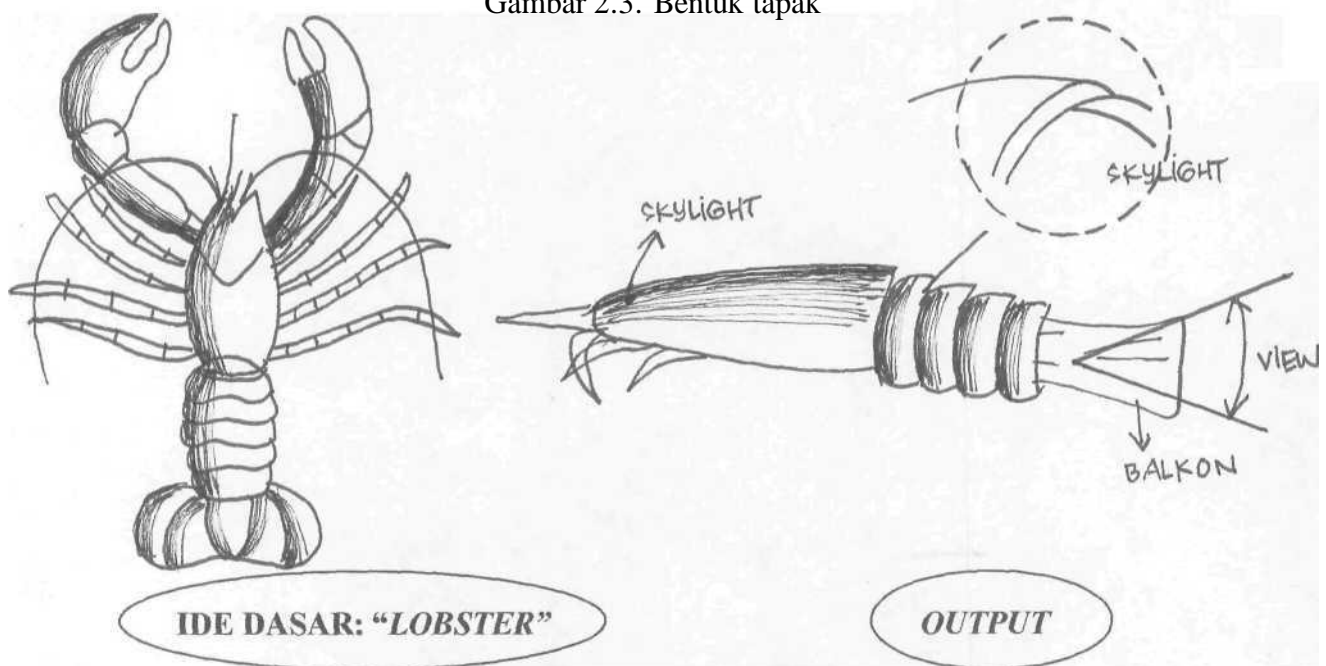
Orientasi terhadap sinar matahari dimana sinar matahari bergerak dari arah timur sampai barat sehingga bukaan-bukaan bangunan yang menghadap ke timur sampai barat akan mengalami silau dan dinding-dindingnya menerima panas yang berlebih dibandingkan kedua sisi lainnya.

Orientasi terhadap kegiatan-kegiatan yang berlangsung di dalamnya juga memegang peranan penting untuk dapat menarik masyarakat masuk kedalamnya guna menyaksikan kegiatan-kegiatan tersebut.

Orientasi tapak yang utama adalah orientasi view. View yang baik bila dilihat dari darat ke arah laut lepas (selat Madura) yang merupakan pemandangan alam yang menarik dan indah.

Tapak yang dipakai oleh perancang mempunyai bentuk yang sangat unik dan menarik yaitu bentuk lobster.

Gambar 2.3. Bentuk tapak



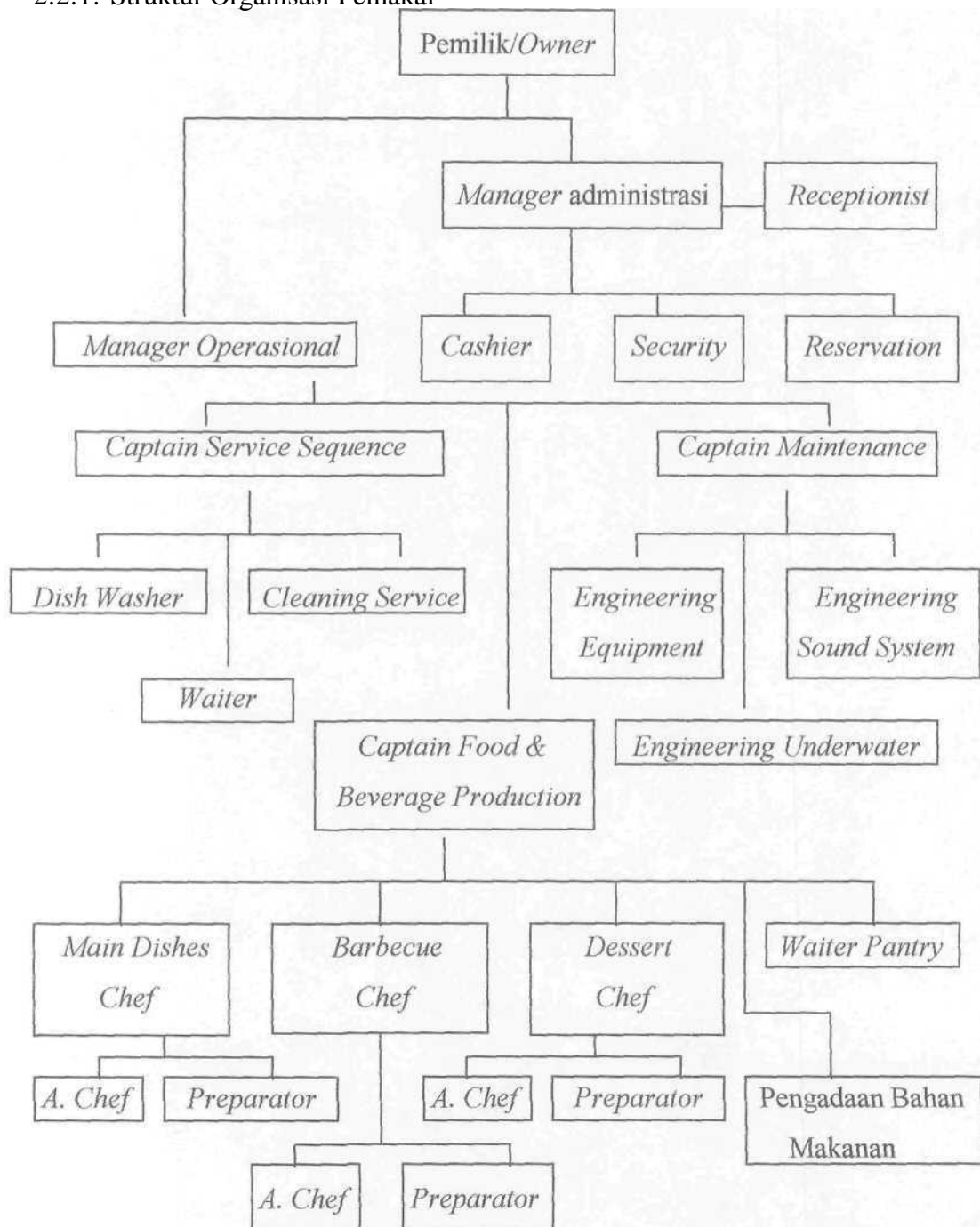
Bentuk lobster diambil semirip mungkin dengan dengan aslinya agar mempermudah pengenalan bentuk yang ingin ditonjolkan, selain itu juga sesuai dengan sifatnya sebagai bangunan rekreasi yang berbeda dengan bangunan-bangunan seni yang menuntut bentuk-bentuk lebih imajiner.

Kriteria lain yang dimasukkan (dari segi arsitektur dan estetika) yaitu pemanfaatan bagian-bagian dari lobster itu sendiri, sehingga bentuknya tak sekedar paksaan melainkan juga memenuhi fungsinya seperti:

- Garis raas-ruas badan untuk pencahayaan alami.
- Mulut untuk pintu masuk utama.
- Ekor untuk teras/balkon, tempat melihat view ke arah danau sekaligus untuk jalan keluar bangunan jika terjadi kebakaran.
- Mata untuk penerangan lobby.

## 2.2. Data Pemakai

### 2.2.1. Struktur Organisasi Pemakai



## 2.2.2. Jumlah Pegawai Restoran

2.1. Tabel Jumlah Pegawai Restoran

Pemilik/'owner	1 orang
<i>Manager Operasional</i>	1 orang
<i>Manager Administrasi</i>	1 orang
<i>Captain Service Sequence</i>	1 orang
<i>Captain Food and Beverage Production</i>	1 orang
<i>Captain Maintenance</i>	1 orang
<i>Reservation</i>	2 orang
<i>Receptionist</i>	1 orang
<i>Cashier</i>	2 orang
<i>Security</i>	2 orang
<i>Waiter Pantry</i>	2 orang
<i>Waiter</i>	15 orang
<i>Preparater/ba.gianpreparing</i>	6 orang
<i>Dish Washer</i>	3 orang
<i>Cleaning Service</i>	5 orang
<i>Main Dishes Chef</i>	1 orang
<i>Dessert Chef</i>	1 orang
<i>Barbecue Chef</i>	1 orang
<i>Assistant Main Dishes Chef</i>	5 orang
<i>Assistant Dessert Chef</i>	2 orang
<i>Assistant Barbecue Chef</i>	3 orang
Pengadaan Bahan Makanan	2 orang
Pengadaan Bahan Minuman	2 orang
<i>Engineering Eguipment</i>	2 orang
<i>Engineering Sound System</i>	2 orang
<i>Engineehng Aquarium Underwater</i>	2 orang
<b>TOTAL</b>	<b>67 orang</b>

## 2.2.3. Tugas, Wewenang dan Tanggung Jawab Pegawai Restoran

2.2.3.1. *Owner*

- Menerima laporan pertanggung jawaban dari *manager*.
- Mempunyai hak untuk mengawasi semua aktivitas yang terjadi di restoran.
- Mempunyai hak untuk mengambil keputusan yang berkaitan dengan kemajuan restoran.
- Meraberikan pengarahan-pengarahan/strategi-strategi kepada *manager* operasional dan *manager* administrasi untuk menjangkau pangsa pasar.

#### 2.2.3.2. *Manager* Operasional

- Membuat laporan pertanggung jawaban operasional restoran
- Bertanggung jawab atas kestabilan daripada standar *food and beverage cost*, standar resep serta standar penyajian makanan dan minuman yang dijual restoran.
- Memberikan petunjuk dan membagi tugas-tugas kepada bawahannya sesuai dengan pangkat, bakat dan kemampuannya.
- Menyampaikan usulan-usulan *inovation* perihal peningkatan mutu produk makanan, minuman, dan sistem pelayanan kepada *captain food and beverage production*.
- Menetapkan jadwal *Special Event* restoran selama satu tahun.

#### 2.2.3.3. *Manager* Administrasi

- Membuat laporan pertanggung jawaban administrasi restoran
- Bertanggung jawab atas kelancaran administrasi restoran secara keseluruhan.
- Bertanggung jawab atas pengendalian biaya pengoperasian restoran.
- Mengajukan rancangan anggaran pendapatan dan belanja restoran kepada pemilik/owwer.
- Bertanggung jawab atas sistem keamanan restoran.

#### 2.2.3.4. *Captain Service Sequence*

- Membuat laporan pertanggung jawaban tiap bulannya.
- Mengawasi dan membagi tugas untuk pengoperasian *service* kepada *waiter* yang bertugas di *statiomya*. masing-masing.

- Memimpin para *waiter* di stationnya untuk melakukan tugas penyajian makanan dan minuman secara baik, benar dan profesional.
- Memperhatikan semua pelanggan yang ada di stationnya untuk selalu siap memberikan bantuan yang diperlukan sewaktu-waktu.
- Mengontrol jumlah *equipment* restoran.
- Mengecek kelengkapan dan kebersihan *equipment*.

#### 2.2.3.5. *Captain Food and Beverage Production*

- Membuat laporan pertanggung jawaban setiap bulannya.
- Mengawasi dan membagi tugas untuk produksi makanan dan minuman.
- Memimpin dan mengontrol para *chef* dan *assistant chef* dalam memproduksi makanan dan minuman.
- Memimpin dan mengontrol/mengecek bagian pengadaan bahan makanan dan minuman agar selalu bersih, *higienis* dan jangan sampai kehabisan.

#### 2.2.3.6. *Captain Maintenance*

- Membuat laporan pertanggung jawaban setiap bulannya.
- Memelihara segala sarana dan prasarana kerja agar segala sesuatunya berfungsi dengan normal serta menjaga keselamatan dan kesehatan kerja.
- Mengajukan "*work order*" atas kerusakan barang dan sarana restoran untuk perbaikan kepada *manager* operasional.
- Melakukan *inventory* peralatan *glassware*, *chinaware*, *silverware*, *kitchen equipment* secara periodik dan hasilnya diserahkan kepada *manager* operasional.

#### 2.2.3.7. *Waiter*

- Mengatur meja dan kursi bersama-sama *captain service squence*.
- Memasang taplak meja dan kain *moulton* sesuai ukuran yang ditetapkan.
- Menata peralatan makan dan minum di meja restoran.
- Mengambil/meringkas peralatan makanan dan minuman yang telah selesai digunakan.

- Menata peralatan makan dan minum di meja restoran.
- Mengambil/meringkas peralatan makanan dan minuman yang telah selesai digunakan.
- Mengambil makanan dan minuman yang telah selesai diproses kemudian menyajikannya dengan tata cara dan urutan yang benar.
- Menyalakan/mematikan AC, lampu penerangan dan *drawer-drawer* tempat penyimpanan peralatan restoran.

#### 2.2.3.8. Dish Washer

- Membuka pintu dapur dari *chefoffice*.
- Menyalakan dan mematikan mesin *dish washing*.
- Mengoperasikan mesin *dish washing* sesuai dengan kebutuhan.
- Menyediakan peralatan restoran.
- Menyediakan tempat sampah makanan dan minuman dan membuang sampah tersebut ke *garbage area*.
- Mensortir peralatan yang tidak baik untuk dipergunakan dan dipilih serta dikumpulkan di tempat tertentu untuk diserahkan kepada *engineering equipment*.

#### 2.2.3.9. Cleaning Service

- Membersihkan ruangan restoran meliputi lantai, karpet, jendela, dinding, pintu, *stage/dancing floor*.
- Membersihkan meja dan kursi restoran.
- Membersihkan dan selalu menjaga kebersihan toilet.
- Menyediakan tempat-tempat sampah dan menjaga kebersihannya.
- Membuang sampah-sampah ke *garbage area* kemudian membuangnya ke tempat sampah di luar restoran.

#### 2.2.3.10. Main Dishes Chef

- Menerima bahan-bahan makanan yang sudah dipersiapkan/diracik oleh pegawai *preparation*.
- Mengontrol kesiapan *kitchen utensil*.

- Bertanggung jawab atas ketepatan rasa dan komposisi bahan dalam memproduksi makanan (hidangan pembuka dan hidangan utama).
- Menyerahkan hasil makanan yang telah dimasak ke *assistant chef*.

#### 2.2.3.11. *DessertChef*

- Menerima bahan-bahan makanan penutup yang telah dipersiapkan dan diracik oleh pegawai *preparation*.
- Mengontrol *kitchen utensil*.
- Mengolah *dessert* sesuai dengan *order* yang ditulis.
- Bertanggung jawab atas ketepatan rasa dan komposisi bahan dalam memproduksi *dessert*.
- Menyerahkan hasil *dessert* yang sudah diolah ke *assistant chef*.

#### 2.2.3.U. *BarbecueChef*

- Menerima bahan-bahan makanan yang sudah dipersiapkan oleh bagian *preparation*.
- Mengolah *seafood* mentah menjadi hidangan *bakar/barbecue* yang lezat.
- Bertanggung jawab atas ketepatan rasa dan komposisi bahan dalam memproduksi makanan *barbecue*.
- Menyerahkan hasil makanan yang sudah dimasak langsung ke pengunjung.

#### 2.2.3.13. *AsistantChef*

- Membantu tugas-tugas *chef* dan menggantikan fungsi *chef* pada saat *chef* tidak ada di tempat karena libur, cuti, sakit, dan lain sebagainya.
- Mengontrol bentuk potongan ikan dan bahan makanan lainnya.
- Mengatur makanan dan memberi *garnish* (hiasan) sesuai standar penampilan makanan.
- Menyerahkan makanan yang sudah *digarnish* kepada *waiter pantry*.

#### 2.2.3.14. *Preparater/Bagi&n Preparing*

- Menerima bahan dasar makanan dari bagian *storage*.

- Membersihkan dan mencuci *seafood* segar, sayur mayur dan segala bahan pendukung lainnya.
- Memotong dan meracik semua bahan makanan sesuai dengan timbangan ikan dan standar porsi.
- Menyerahkan bahan makanan yang sudah siap dimasak/diolah kepada *chef/assistantchef*.

#### 2.2.3.15. *Waiter Pantry*

- Menerima makanan yang sudah siap dihidangkan dari *chef/assistant chef*.
- Meyiapkan *garnish* untuk minuman *cocktail* dan *fresh juice* sesuai dengan kebutuhan.
- Menyiapkan dan mengolah minuman sesuai dengan *order* yang ditulis.
- Menyerahkan makanan dan minuman yang sudah siap disajikan kepada *waiter* untuk disajikan kepada pengunjung secara bersamaan.

#### 2.2.3.16. Pengadaan Bahan Makanan dan Minuman

- Menerima bahan makanan dan minuman dari *supplier*.
- Mengatur distribusi keluar masuknya bahan makanan dan minuman.
- Membuat laporan pertanggung jawaban keluar masuknya barang setiap satu bulan sekali untuk diserahkan kepada *Captain Food and Beverage Production*.

#### 2.2.3.17. *Engineering Equipment*

- Mengontrol semua peralatan makanan, minuman, peralatan memasak, dan segala sesuatu yang berhubungan dengan peralatan dapur untuk memastikan semuanya masih dalam keadaan baik dan masih layak untuk digunakan.
- Memperbaiki peralatan makanan, minuman, peralatan memasak. dan semua peralatan dapur lainnya apabila dalam keadaan rusak.

#### 2.2.3.18. *Engineering Sonnd System*

- Menghidupkan peralatan *sound system*.

- *Setting sound system* pada kondisi yang tepat dan maksimal.
- Merawat *sound system* pada kondisi normal.
- Memperbaiki kerusakan-kerusakan *sound system*.
- Mengecek/mengontrol suara instrumen musik pada saat dimainkan.
- Melaporkan kepada *captain maintenance* akan kondisi *sound systemnya* secara berkala.
- Mematikan peralatan *sound system, mike* dan yang berkaitan dengan *sound system* setelah restoran tutup.

#### 2.2.3.19. *Engineering Aquarium Underwater*

- Mengontrol kadar garam air laut, suhu air laut secara berkala agar kondisi ikan laut hias tetap baik dan sehat.
- Bersama-sama dengan *cleaning service* membersihkan *aquarium underwater* secara berkala.
- Mengontrol *keadazn filter* agar tetap berfungsi sebagaimana mestinya.
- Mengontrol dan mengganti alat bantu cahaya *aguarium undemater* secara berkala.

#### 2.2.3.20. *Reservation*

- Menerima dan mencatat reservasi tempat duduk untuk restoran baik lewat telepon maupun langsung, dicatat di buku reservasi.
- Memasang tanda "RESERVED" di meja-meja yang telah dipesan oleh pelanggan.
- Mengecek kembali ketepatan susunan penataan meja-meja khususnya meja yang dipesan.

#### 2.2.3.21. *Receptionist*

- Menyambut kedatangan pengunjung yang datang di pintu utama restoran.
- Memberikan salam, tegur, dan sapa kepada setiap pengunjung dengan penuh keramahan dan keceriaan dengan menyebutkan nama tamunya.
- Menanyakan kepada pengunjung yang datang dan belum dikenal dengan menanyakan perihal sudah reservasi tempat atau belum.

- Memberikan salam, tegur, dan sapa kepada setiap pengunjung dengan penuh keramahan dan keceriaan dengan menyebutkan nama tamunya.
- Menanyakan kepada pengunjung yang datang dan belum dikenal dengan menanyakan perihal sudah reservasi tempat atau belum.
- Meginformasikan kepada pengunjung perihal letak tempat duduk untuk makan biasa atau VIP.

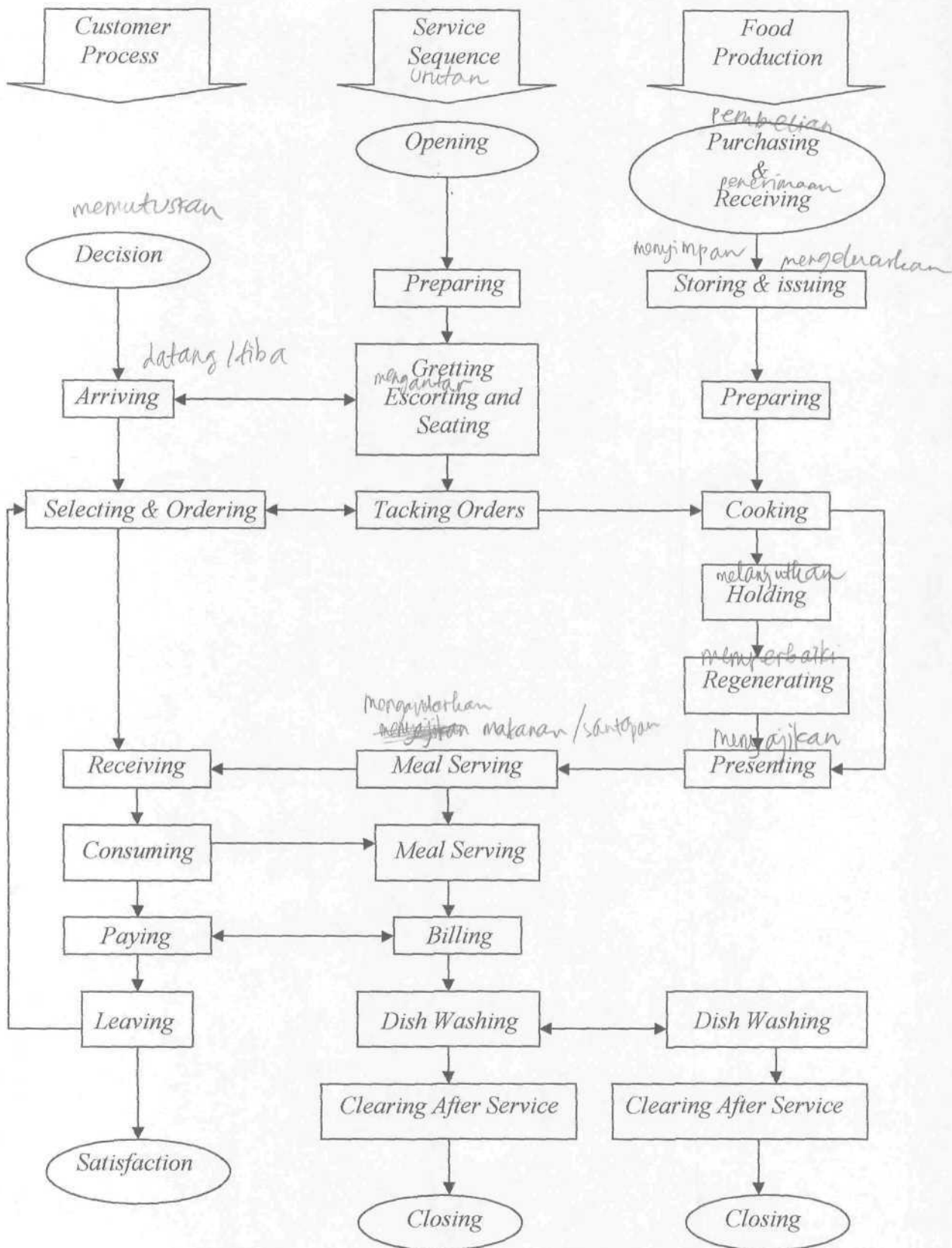
#### 2.2.3.22. *Cashier*

- Mengecek urutan nomor-nomor dalam bendel-bendel *bill* sebelum dibawa ke restoran.
- Melaporkan hasil *checking* tersebut kepada *manager* administrasi.
- Menerima pembayaran baik itu *cash*, menggunakan *credit card* sesuai dengan jumlah yang seharusnya diterima.
- Mengembalikan uang kembalian sesuai dengan jumlah yang seharusnya.
- Menerima dan menghitung anggaran pengeluaran dan pendapatan setiap harinya dan dibuat laporannya.
- Melakukan *balancing* dengan menyesuaikan jumlah hasil penjualan antara *total food + beverage + service lax*, dengan penyesuaian jumlah antara hitungan di mesin *cashier* dengan hitungan *sheet*.

#### 2.2.3.23. Pegawai Security

- Menjaga dan bertanggung jawab atas keamanan restoran.
- Mengontrol dan memeriksa pengunjung yang datang ke restoran.

2.2.4. Pola Aktivitas Pemakai



### 2.2.5. Latar Belakang Perilaku Pemakai

Dari hasil observasi ke restoran sejenis yang ada di Surabaya diperoleh data-data mengenai kebiasaan yang dilakukan oleh pengunjung. Di restoran-restoran *seafood* maupun restoran Thailand yang ada di Surabaya pada umumnya menyediakan meja untuk empat orang atau lebih. Sedangkan kebiasaan yang dilakukan oleh penduduk Thailand adalah makan dengan cara lesehan yang disebut dengan istilah *Kantokee*. Dengan melihat kondisi jumlah pengunjung tersebut, maka dapat diasumsikan pengunjung yang datang ke restoran *seafood* Thailand adalah keluarga ataupun rekan kerja. Mengingat restoran ini adalah restoran *seafood* maka durasi waktu yang diperlukan untuk bersantap cukup lama yaitu sekitar 60 menit atau lebih.

## 2.3. Data Literatur

Guna mendukung perancangan interior Restoran *Seafood* Thailand, tentu saja diperlukan teori-teori yang berhubungan dengan latar belakang yang diangkat dan raendukung gagasan. Teori-teori yang diperlukan untuk melengkapi kebutuhan-kebutuhan perancangan adalah sebagai berikut:

- a. Teori restoran
- b. Teori tentang negara Thailand

### 2.3.1. Teori Restoran

#### 2.3.1.1. Sejarah Restoran

Kemajuan usaha penyajian makanan dan minuman sekarang ini tidak terlepas dari sejarah perkembangan perjalanan peradaban manusia di masa lalu. Menyebut kata restoran, yang terpikir di benak kita adalah jajaran meja-meja yang tertata rapi, kehadiran pelanggan menikmati sajian, pramusaji sibuk dengan pelayanannya, juru masak sibuk mengolah hidangan, suara berdenting peralatan makan dan minum, aroma hidangan yang mendominasi ruangan, serta keluar masuknya pelanggan yang silih berganti, bahkan suara musik terdengar sayup-sayup ikut mengisi ruangan.

Cikal bakal restoran dimulai pada 12000 tahun Sebelum Masehi ketika suatu suku bangsa di Denmark menggunakan dapur besar untuk memasak dan

menyiapkan hidangan bagi sekelompok orang guna menikmati hidangan secara bersama-sama. Lalu pada 400 tahun Sebelum Masehi, pertama kali didirikan kabaret dimana tempat ini dipakai untuk menjual minuman keras, yang kemudian tumbuh dan berkembang. Sekitar tahun 1200 di London terdapat beberapa warung yang menyediakan makanan matang untuk dibawa pulang dan 200 tahun kemudian warung-warung berkembang menjadi restoran dengan fasilitas pelayanan yang semakin ditingkatkan. Penyajiannya menggunakan *tablecloth*, peralatan makan dan minum yang tertata rapi di atas meja, para juru masak menyusun makanan di *platter* (piring besar) dan diberi *garnish* untuk memperindah sajian tersebut sehingga hidangan yang disajikan terlihat artistik.

Pada abad 16, ketika *Chaterine de Meidcis* menikah dengan *Henry II*, ia membawa juru masak dari Italia yang ketnudian memperbaiki keahlian memasak di lingkungan kerajaan dengan mengajarkan bagaimana mempersiapkan beberapa hidangan untuk diatur di meja *banquet* (perjamuan) dan di hias sangat menarik. Begitu juga *Oliver de Serres* mendemonstrasikan bagaimana sayuran dapat meningkatkan penampilan suatu hidangan dan dapat tercipta menu diet. *Serres* membawa perubahan dalam seni pengolahan makanan kepada para staf ahli masak Raja *Louis XIV* dan membentuk mereka menjadi juru masak profesional serta kreatif, hingga sekarang diakui bahwa Perancis mempunyai reputasi tinggi di dunia dalam hal mengolah makanan.

Tahun 1765 *Monsier Boulanger* membuka restoran *soup* di kota bertuliskan " *Venite Adme Omnes Oui Stomacho Laboratoralis Et Ego Restaurabo Vos*" yang artinya datanglah anda semua kepada saya, bagi anda yang perutnya keroncongan karena lapar, saya akan memulihkan kondisi anda. Tulisan ini mampu menarik perhatian orang yang lewat untuk masuk ke restoran. *Soupanya* diberi nama "*Le Restaurant Diviri*" yaitu obat untuk menyegarkan. Kata "*restaurant*" berasal dari bahasa Perancis, asal kata "*restaurer*" berarti memulihkan kembali. (Sumber: Manajemen *Food & Bevemge Service Hotel* oleh Soekresno, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Hal 15-16).

Pada jaman Romawi Kuno orang makan di luar rumah adalah sesuatu yang menyenangkan, selingan kegiatan rutin makan dan minum di rumah sehari-hari. Suatu bukti nyata yang masih ada hingga saat ini adalah peninggalan berupa

*Herculaneum*, suatu daerah wisata di Naples pada tahun 70 Masehi dengan diketemukannya sebuah kuburan dengan lebar 65 *feet* yang ditimbuni dengan lava lumpur karena erupsi dari gunung Vesuvius. Sepanjang jalan tersebut terdapat beberapa bar makanan kecil (*snack bar*) yang menjual roti, keju, anggur, kacang, kurma, dan makanan hangat. *Counternya*. dibuat dari bahan marmer yang memisahkan antara penjual dan pembeli.

Setelah jatuhnya Romawi, makan di luar rumah hanya pada tempat-tempat tertentu saja, seperti di *INN* atau *Tavern*, namun demikian hingga tahun 1200 sudah muncul beberapa rumah makan di London, Paris, dan di lain tempat yang mana untuk makanan yang dimasak tersebut, orang yang ingin menyantapnya harus membayar. Dan akhirnya timbullah *Coffee House* sebagai cikal bakalnya restoran pada saat ini. (Sumber: Pengantar Akomodasi dan Restoran oleh Ir. Endar Sugiarto, BA. dan Sri Sulartiningrum, BA., Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Hal 79).

#### 2.3.1.2. Klasifikasi Restoran

Dilihat dari pengolahan dan sistem penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi 3 bagian yaitu:

##### a. *Formal Restaurant* ( Restoran Formal)

Pengertian restoran formal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif. Ciri-ciri restoran formal adalah sebagai berikut:

- Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
- Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
- Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik/menu Eropa populer.
- Sistem penyajian yang dipakai adalah *Russian Service/French Service* atau modifikasi dari kedua *table service* tersebut.
- Disediakan ruangan *cocktail* selain ruangan jamuan makan, digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan.
- Dibuka untuk pelayanan makan malam (*dinner*) atau makan siang (*lunch*), tetapi tidak menyediakan makan pagi (*breakfasi*).

- Menyediakan berbagai merk minuman bar secara lengkap khususnya *whine* dan *champagne* dari berbagai negara.
- Menyediakan hiburan musik hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana yang romantais dan eksklusif.
- Harga makanan dan minuman relatif tinggi dibanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
- Penataan bangku dan kursi memiliki *area service* yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon*.
- Tenaga relatif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan.
- Contoh:
  - *Members Restaurant*
  - *Super Club*
  - *Gourmet*
  - *Main Dining Room*
  - *Grilled Restaurant*
  - *Executive Restaurant*

b. *Informal Restaurant* (Restoran Informal)

Pengertian restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan. Ciri-ciri restoran informal adalah sebagai berikut:

- Harga makanan dan minuman relatif murah.
- Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
- Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
- Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai adalah *American Service/Ready Plate* bahkan *SelfService* maupun *Covnter Service*.
- Tidak menyediakan hiburan musik hidup.
- Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lainnya.

- Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu/pelanggan namun dipampang di *counter/langsung* di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
- Menu yang disediakan cukup terbatas membatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasak.
- Jumlah tenaga *service* relatif sedikit dengan standar kebutuhan, satu pramusaji untuk 12-16 pelanggan.
- Contoh:

*Cafe*

*Cafeteria*

*Fast Food Restaurant*

- *Coffee Shop*

*Bistro*

*Canteen*

*Taverns*

- *Family Restaurant*

- *Pub*

*Sandwich Corner*

*Burger Corner*

*Snack Bar*

### c. *Specialties Restaurant*

Pengertian *Specialties Restaurant* adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara tertentu. Ciri-ciri *Specialties Restaurant* adalah sebagai berikut:

- Menyediakan sistem pemesanan tempat.
- Menyediakan menu khas suatu negara tertentu, populer, dan banyak disenangi pelanggan secara umum.
- Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
- Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang dan makan malam.

- Menu *A la carte* (daftar makanan di dalam menu, yang mana masing-masing jenis makanan dapat diorder, dipersiapkan dan diberi harga yang terpisah) dipresentasikan oleh pramusaji kepada pelanggan.
- Biasanya menghadirkan musik/hiburan khas negara asal.
- Harga makanan relatif tinggi dibandingkan *informal restaurant* tetapi lebih rendah dibandingkan *formal restaurant*.
- Jumlah tenaga sedang, dengan standar kebutuhan pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.
- Contoh:
  - *Indonesian Food Restaurant*
  - *Italian Food Restaurant*
  - *Thai Food Restaurant*
  - *Japanese Food Restaurant*
  - *Korean Food Restaurant, dsb*

(Sumber: Manajemen *Food & Beverage Service Hotel* oleh Soekresno, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Hal 17-20).

Dari ketiga klasifikasi *restaurant* yang telah dijabarkan diatas, maka perancangan interior Tugas Akhir yang akan saya buat, termasuk dalam klasifikasi *Specialties Restaurant*.

#### 2.3.1.3. Tahapan Pelayanan Restoran

Restoran dibuka sesuai jam pelayanan yang telah ditentukan setelah persiapan fisik dan psikis serta *bhefing* telah dilakukan semua. Tiba saat yang dinanti-nanti oleh kedua belah pihak yakni *customer* memiliki produk restoran dengan harapan memperoleh sesuatu yang mereka butuhkan dan inginkan. Pihak manajemen restoran menjual produk untuk menciptakan pelanggan dengan laba tertentu. Untuk rnempertemukan kedua keinginan yang berbeda tersebut kuncinya ada pada ketepatan, kecekatan, kejelian, kepekaan sumber tenaga yang profesional dengan sistem dan tahapan pelayanan yang dapat memenuhi keinginan pelanggan. Tahapan yang dimaksud dimulai pelanggan dengan memasuki pintu sampai meninggalkan pintu restoran. (Sumber: Manajemen *Food & Beverage Service Hotel* oleh Soekresno, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Hal 24).

#### 2.3.1.4. Tata Ruang Restoran

Mendirikan restoran tidak terlepas dari persiapan awal yaitu tata ruang dan rancang bangun yang sesuai dengan kebutuhan operasional restoran secara keseluruhan. Bangunan restoran menjadi tempat manusia melakukan aktivitas seperti mempersiapkan bahan makanan dan minuman, memproses bahan mentah menjadi hidangan siap santap. Selain dari pada itu restoran memerlukan tempat untuk penyajian dan tempat pelanggan untuk menikmati hidangan.

Ruangan restoran hendaknya didesain sedemikian rupa sehingga peletakan meja dan kursi dapat diatur bervariasi dan dapat dirubah susunannya sewaktu-waktu disesuaikan dengan kebutuhan pelanggan yang menginginkan tempat duduk secara berkelompok dalam satu meja.

Tata ruang restoran sebaiknya memiliki fasilitas ruangan yang memadai agar dapat memberikan dukungan pekerja melakukan aktivitasnya sehingga menghasilkan mutu produk yang berkualitas serta memberikan kenyamanan dan keselamatan kerja bagi para pekerja maupun kenyamanan bagi pelanggan restoran untuk menikmati produk restoran tersebut.

Tata ruang restoran tentunya dirancang dan dibangun dengan mempertimbangkan siklus kegiatan operasional dimulai dari ruangan sebagai tempat melakukan aktivitas awal yakni penerimaan bahan mentah kemudian diproses sampai dengan penyajiannya. Semua tahapan tersebut memerlukan ruangan yang memadai. (Sumber: Manajemen *Food & Beverage Service Hotel* oleh Soekresno, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Hal 30).

#### 2.3.1.5. Persyaratan Ruangan Restoran

Sebuah restoran tentunya memiliki persyaratan-persyaratan khusus yang harus diperhatikan dan seyogyanya dapat terpenuhi/teraplikasikan dengan benar. Adapun ruangan yang memiliki persyaratan khusus adalah sebagai berikut:

##### a. Ruangan depan (*front areci*)

Ruangan depan yang dimaksud disini adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan yang diperuntukkan bagi pelanggan restoran

sebagai daerah pelayanan seperti restoran, *cocktail lounge*, ruang parkir, tempat ibadah, dan lain sebagainya. Persyaratan ruangan restoran:

- Luas area memenuhi standar.
- Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api.
- Tersedianya pintu darurat dan tangga darurat.
- Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran.
- Pintu keluar/masuk pelanggan, pegawai dan pintu jalanan harus terpisah.
- Cukup penerangan.
- Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara.
- Bersih, rapi, dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan).
- Kualitas bahan bangunan memenuhi standar.
- *Layout* ruangan yang tercipta mudah dirubah.
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

b. Ruang belakang (*backarea*)

Yang dimaksud dengan ruang belakang adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, *seward area* dan lain sebagainya. Syarat-syarat *back area*:

- Cukup penerangan.
- Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya.
- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar.
- Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur.
- Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi.

(Sumber: Manajemen *Food & Beverage Service Hotel* oleh Soekresno, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Hal 34-35).

### 2.3.1.6. Persyaratan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Makanan

#### a. Persyaratan Dapur

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.
- Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan/*exhausler* yang dipasang setinggi dua meter dari lantai dan kapasitasnya disesuaikan bangunan.
- Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (*hood*), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan, serta pengumpul lemak.
- Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (*hood*).
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.
- Ruang dapur paling tidak terdiri dari: tempat pencucian peralatan, tempat penyimpanan bahan makanan, tempat pengepakan, tempat persiapan, tempat administrasi.
- Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 *foot candle* (fc).
- Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.
- Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peterusan/*wr//?o/r* kamar mandi dan tempat tinggal.
- Harus dipasang tulisan "Cucilah tangan anda sebelum menjaraah makanan dan peralatan" di tempat yang mudah dilihat.

#### b. Persyaratan Ruang Makan

- Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m<sup>2</sup>.
- Pintu yang berhubungan dengan halaman dibuat rangkap, pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- Meja, kursi, dan taplak meja harus dalam kondisi bersih.
- Tempat untuk menyediakan/peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemaraya makanan.
- Rumah makan/restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran.
- Tidak boleh mengandung gas-gas beracun sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- Tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5 juta/gram.
- Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peterusan/'*urinoir*' kamar mandi, dan tempat tinggal.
- Harus bebas dari serangga, tikus dan hewan lainnya.
- Lantai, dinding dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang.
- Perlengkapan set kursi harus bersih.
- Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/keping dan serangga pengganggu lainnya.

#### c. Persyaratan Gudang Bahan Makanan

- Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang.
- Gudang bahan makanan tidak boleh digunakan untuk menyimpan bahan lain selain makanan.
- Pencahayaan gudang minimal *Afoot candle* (fc) pada bidang setinggi lutut.
- Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan.

(Sumber: Manajemen *Food & Beverage Service Hotel* oleh Soekresno, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, Hal 82-84).

#### 2.3.1.7. Sistem *Service* atau Pelayanan Restoran

##### a. *SelfService* yaitu

- Pengunjung melakukan pelayanan bagi dirinya sendiri. Pengunjung datang kemudian menuju ke bagian kasir untuk melakukan transaksi pembayaran. Setelah itu pengunjung mengambil makanan dan minuman yang mereka inginkan dan segera menuju ke tempat duduk yang telah disediakan untuk menyantap makanan tersebut.
- Pengunjung melakukan pelayanan bagi dirinya sendiri. Pengunjung datang kemudian mengambil makanan dan minuman yang diinginkan. Setelah itu pengunjung langsung ke kasir untuk dihitung harga makanan yang telah diambil dan barulah pengunjung dapat menuju ke tempat duduknya untuk menyantap makanannya.

b. *Waiter/waitress to tables*

- Pengunjung akan dilayani sepenuhnya oleh pelayanan restoran sesuai dengan menu *a la carie*.

c. *Counter Service*

- Dimana terdapat area khusus yang terdapat *display* makanan yang ada, biasanya digunakan untuk pelayanan yang cepat dan *service* yang tidak formal.

d. *Automatic Vending*

- Pelayanan makanan dengan menggunakan mesin otomatis, terdapat beberapa jenis makanan lalu apabila kita menginginkannya kita memasukkan koin/uang kertas kemudian kita memencet tombol tertentu dan memperoleh barang/makanan sesuai yang kita inginkan.

( Sumber: *Restaurant Planning and Design* oleh Fred Lawson, *New York: Van NostrandReinhold, Pages 58*).

### 2.3.1.8. Spasial Ruang

- Bak cuci piring lebar maksimum 60 cm. Panjang antara 75-90 cm, tinggi 80 cm. (Sumber: *Food Preparation Spaces. Domestic Food Preparation* oleh Dixon Crane. *London: Architecture Design and Technology, Pages 1.04 dan 1.11*).
- Sirkulasi untuk 1 orang (longgar) adalah 75 cm, sirkulasi untuk 2 orang atau 1 troli adalah 90 cm, sirkulasi longgar untuk 2 orang/1 orang + 1 troli

adalah 105 cm. (Sumber: *Food Preparation Spaces. Domestic Food Preparation* oleh Dixon Crane. *London: Architecture Design and Technology, Pages 5.12*).

- Meja bar memiliki tinggi 105 cm dan tinggi kursi bar adalah 75 cm. (Sumber: *Dining Spaces* oleh James Dartford, *London: Architecture design andPlanning, Pages 4.01*).

#### 2.3.1.9. Pola Sirkulasi/Organisasi Ruang

- *Sequential Circulation* (linier) yaitu sirkulasi yang terbentuk berdasarkan ruang yang telah dilalui dan pengunjung diarahkan ke 1 tujuan dengan satu jalan, pengunjung diharuskan melewati jalan tersebut.
- *Random Circulation* yaitu pengunjung dapat memilih jalan yang mereka inginkan. Pengunjung bergerak bebas untuk menuju tempat yang diinginkan tanpa ada batasan-batasan dinding pemisah.
- *Radial Circulation* yaitu pengunjung tidak diarahkan untuk menuju ke satu tempat.
- Linier bercabang yaitu sirkulasi pengunjung tidak terganggu, terdapat adanya pembagian ruang yang jelas.

(Sumber: *Interior Design, 1987, Pages 234*).

#### 2.3.1.10. Kapasitas Pencahayaan Restoran

Untuk memperoleh sistem pencahayaan restoran yang baik perlu diperhatikan tentang kuantitas cahaya yang sesuai dengan kebutuhan manusia dan juga unsur estetika di dalam ruangan ( Sumber: Grazyne Pilatowics, 1954, *Pages 231*).

Pencahayaan di daerah layanan makanan memerlukan cahaya yang cukup khususnya sekitar meja kasir memerlukan 600 lux. (Sumber: *Restaurant Planning and Design* oleh Fred Lawson, *New York: Van Nostrand Reinhold, Pages 59*).

Pencahayaan yang bagus juga perlu disediakan pada area-area sirkulasi dan terutama di atas anak tangga. Ada beberapa tingkat penerangan berdasarkan kode penerangan, yaitu sebagai berikut:

- Meja resepsionis 400 lux

- Kantor 300 lux
- *Entrance Hall* 200 lux
- Anak tangga 200 lux

(Sumber: *Restaurant Planning and Design* oleh Fred Lawson, *New York: Van Nostrand Reinhold, Pages* 113).

#### 2.3.1.11. Penghawaan Restoran

Untuk menyeimbangkan udara dan menghindari asap yang berlebihan dan uap yang ada dalam tempat penyajian, penyaring udara sering disediakan di sekitar langit-langit/kanopi. Pertukaran udara sangat diperlukan dalam sistem ventilasi. (Sumber: *Restaurant Planning and Design* oleh Fred Lawson, *New York: Van Nostrand Reinhold, Pages* 59).

Temperatur yang paling nyaman pada saat orang duduk di dalam sebuah restoran adalah:

- *Ambient temperature* 18°C-20°C
- Kelembaban udara relatif 40-60%
- Jumlah uap panas yang diperlukan oleh tubuh sekitar 90 watt (350 btu/h)

(Sumber: *Restaurant Planning and Design* oleh Fred Lawson, *New York: Van Nostrand Reinhold, Pages* 118).

### 2.3.2. Teori Tentang Negara Thailand

#### 2.3.2.1. Makanan di Thailand

Sebuah kepercayaan tulisan batu kenamaan terhadap Raja Ramkhamhaeng dari Sukhotai (kerajaan Thailand yang pertama kali berdiri pada awal abad 13) dimana batu ini menjadi saksi atas sebuah kelimpahan alam negara Thailand. Kebudayaan nasi datang lebih awal bertempat di kolonisasi jauh sebelum orang-orang Thailand berperan penting pada sebuah sawah yang mahaluas yang diairi dengan sebuah keruwetan sistem saluran/terusan, sungai-sungai dan waduk. Sumber makanan lain yaitu ikan juga begitu melimpah. Jumlah ikan sebanding banyaknya tidak hanya di sepuluh ribu jalan air tetapi juga di laut-laut.

Untuk bahan makanan dasar ini tersedia semua dimana sedikit demi sedikit ditambahkan yang lain, digambarkan lebih dari berabad-abad dari sebuah

jenis kebudayaan yang luas. Sesungguhnya kepedasan merica/bubuk cabai pada kenyataannya diperkenalkan dari Amerika Selatan. Bagaimanapun cabai-cabai ini datang dan walaupun cabai-cabai ini dimodifikasi/disempumakan pada cara-cara memasak, tetapi cara memasak Thailand berbeda sama sekali dengan yang lainnya yang tentunya tidaklah sama seperti yang lain di dunia. Pandangan orang-orang barat terhadap keunikan masakan Thailand adalah kepiawaian dalam mencampurkan pedas dan manis, asam dan asin yang begitu berbeda dengan hidangan-hidangan India.

Restoran-restoran di Thailand tidak menjarau makanan secara gratis terhadap siapa saja yang ingin tinggal lebih lama. Mereka hanya menyediakan makanan untuk orang-orang yang berasal dari Bangkok, China atau Eropa. Bagian yang terpenting dalam sebuah masakan Thailand hanya dapat ditemui pada rumah-rumah pribadi yang dapat menyajikan makanan yang lezat, sajian tradisional dengan persiapan yang cukup oleh keahlian, kepiawaian tangan yang sudah diturunkan dari generasi ke generasi.

Semua itu sekarang berubah secara dramatis. Pada dekade-dekade sebelumnya makanan Thailand datang dari sebuah fenomena internasional dengan tak terhitungnya restoran yang sekarang ini menawarkannya. Di Thailand sendiri variasi-variasi masakan suatu daerah jauh lebih tersedia dibandingkan sebelumnya. Makanan Thailand, kemudian, dapat dikatakan mulai memasuki sebuah era baru, satu-satunya yang tentunya dan bahkan membawa sebuah apresiasi yang lebih besar dan luas dalam memperoleh beberapa kenikmatan/kesenangan. (Sumber: *The Food of Thailand, Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd., Pages 7*).

#### 2.3.2.2. Perkembangan Makanan Thailand Secara Perlahan-lahan

Salah satu catatan karakteristik seni Thailand yang terpenting adalah pembedaan pada detail yang rumit dan berliku-liku, terutama terbukti dalam kompleksnya mosaik-mosaik kaca warna dan porselain yang menghiasi/memperindah beberapa bangunan-bangunan religius. Mosaik-mosaik ini dari jauh terlihat satu kesatuan, tidak ada sambungannya, tiada berjahit pada corak-coraknya, hanya pada pengawasan lebih dekat yang dapat memperlihatkan

komponen-komponen yang terpisah dan keahlian/kecakapan mereka dalam memasang bersama-sama.

Dari sinilah terdapat adanya kesesuaian antara mosaik-mosaik dan beberapa aspek-aspek budaya Thailand termasuk makanannya. Makanan-makanan juga diolah ke dalam berbagai macam cara yang cukup kompleks. Disini juga terdapat macam-macam elemen yang luas yang dibawa bersama-sama dan penuh akal tersusun ke dalam suatu yang sama sekali unik, sering mengejutkan pada efek-efek yang diciptakan. Dari informasi pada sebuah tulisan batu terkenal, sangat jelas bahwa nasi dan ikan merupakan bahan makanan utama. Buah-buahan sangat berlimpah ruah, jamur yang tumbuh sembarangan/liar di hutan-hutan dan bermacam-macam sayur-sayuran.

Ucapan terima kasih banyak kepada pengunjung-pengunjung dari Perancis pada abad 17 yang mempersembahkan sejumlah besar tentang makanan pada kerajaan Thailand. *Simon de Louber* sebagai contoh yang datang dengan misi diplomatik pada tahun 1687, didapat nyata bahwa orang-orang Thailand makan dengan hemat. (Sumber: *The Food of Thailand, Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd, Pages 12-15*).

### 2.3.2.3. Masakan Thailand

Oang Siam membuat santapan/makanan yang sangat baik dengan 1 pon nasi setiap hari, dimana harganya tidak lebih dari seperempat Penny (mata uang Inggris) dan dengan sedikit ikan kering/ikan asin. Sausnya sederhana, sedikit air dengan beberapa daun-daunan manis. Mereka begitu menghargai saus cair seperti *mustard* yaitu udang sungai yang dibusukkan/difermentasikan dan diasinkan Mereka menyebutnya "*Kep?*"

*Nicholas Gervaise* seorang misionari Yesuit, mencatat bahwa *Kepi*, pasta udang fermentasi yang disukai mempunyai bau yang tajam yang memabukkan seseorang yang tidak biasa dengan itu. Ini yang memberikan kemungkinan resep umum yang pertama untuk menjadi tipe bumbu Thailand berdasarkan pada garam, merica, jahe, kayu manis, cengkeh, bawang putih, pala dan beberapa aroma tumbuh-tumbuhan yang kuat dicampurkan dalam jumlah banyak ke dalam pasta udang tersebut.

Dari anggapan ini sudah jelas bahwa masakan Thailand sudah menjadi tidak sederhana lagi. Kehadiran cengkeh dan lada adalah sebagai bukti perdagangan dengan orang-orang India Timur dan nyatanya bahwa banyak sekali orang-orang China, Jepang, Malaysia, India yang tinggal di Ayutthaya menyarankan kepada yang lain seperti mempengaruhi. Orang-orang Portugis bertanggung jawab atas rasa manis masakan Thailand yang masih disukai hingga sekarang yaitu berdasarkan gula/kuning telur. Juga mengenalkan tomat sebagai permulaan dunia baru.

Begitu kompleksnya bumbu-bumbu yang sekarang kita anggap sebagai bumbu-bumbu masakan Thailand, termasuk di dalamnya cabai merah, ini tentunya membuat banyak sekali kejelasan dalam sebuah anggapan oleh *Sir John Bowring* yang menulis pada tahun 1885: "Orang-orang Siam menyiapkan dalam sejumlah banyak kari sebagai makanan kebiasaan mereka. Dimana pada umumnya kari ini begitu pedas yang dapat membakar mulut orang-orang Eropa".

*Bowring* dengan jelas belajar untuk menghargai makanan-makanan yang berkobar/menyala karena melalui merekalah diperoleh saus yang sesungguhnya yang disebut "*Nam Pirk*". Dalam pembuatan *Nam Pirk*, diperlukan sebuah persiapan untuk memamerkan sejumlah kecil merica merah ke dalam sebuah lumpang yang mana dicampurkan ke dalam pasta udang *Kepi*, ditambah merica hitam, bawang putih dan bawang merah, gula dan *lime*. Ini menjadi campuran yang sempurna. *Nam Pirk* adalah salah satu bumbu yang membangkitkan selera. Ada juga *Nam Pla*, kuah saus/pasta ikan yang mana dicampur dengan garam.

Mie beras adalah sesuatu yang biasa di Ayutthaya. Bagian dari warisan dapur yang berlimpah ruah dari China, tetapi mereka menjadi sama di Bangkok. Mie beras ini ditambahkan dengan bumbu-bumbu Thailand sangat disukai pada hidangan makan siang. Makanan ini disebut "*Kwaytiaow*" (kwetiauw goreng dengan sayur-sayuran dan daging/udang).

Kebersihan cara memasak terdapat pada keluarga aristokrat dan raja. Terkadang yang berhubungan dengan dapur menjadi harta pustaka. Selain kemampuan dalam mengolah bermacam-macam bahan makanan, kemampuan untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran ke dalam keanekaragaman dekorasi bentuk sangat dibutuhkan untuk memperindah sebuah hidangan.

Sebagai pengganti lunak merebus nasi di daerah pusat, di wilayah utara lebih memilih sebuah variasi lain yaitu dengan cara *diua.pkan/disteam*, digumpalkan menjadi bola-bola kecil dan dicelupkan ke dalam hidangan yang berkuah. Di wilayah utara, kari dibuat tanpa menggunakan santan yang mana santan ini digunakan oleh orang-orang bagian selatan dan pusat.

Pengaruh negara tetangga Burma dan Laos terbukti pada beberapa hidangan-hidangan bagian utara. Sebagai contoh kepopuleran *Khao Soi*, sebuah kari dengan mie telur dan ayam, babi/sapi. *Gaeng Hang Lay*, kari babi yang dibumbui dengan jahe, dan asam. *Narm Pirk Noom*, sebuah saus dengan cabai rawit, aroma *lime*, dan *Ook Gai*, kari ayam merah dengan rumput lemon. (Sumber: *The Food of Thailand, Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd, Pages 17-18*).

Hidangan-hidangan yang disajikan untuk porsi per orang adalah di bagian makanan kuah. Makanan kuah yang berhasil dipersembahkan Thailand kepada dunia kuliner adalah *Tom Yam*. Ini adalah sebuah soup masam/kecut yang dapat dibuat dengan bjeraneka macam daging/ikan, tetapi yang paling terkenal adalah dibuat dengan udang windu, disebut (*Tom Yam Goong*). Kaldu dasar dari *Tom Yam Goong* adalah campuran rasa antara rumput lemon, sari sitrun/jeruk, jus *lime*, saus ikan, dan sambal pedas.

Untuk hidangan penutup, ada beberapa macam manisan lokal (*Kanam*) yaitu sari kelapa, dan banyak pilihan buah-buahan tropis seperti nanas, pisang sampai buah luar negeri seperti rambutan, durian. (Sumber: *This is Thailand, Singapore: New Holland Publisher (UK) Ltd., Pages 31*).

Hiburan tradisional di utara adalah makan malam *Kanioke*, yang berasal dari kata *Kan* atau mangkuk dan *Toke*, sebuah meja bundar kecil dibuat dari tenunan bambu biasa atau dipernis. Duduk di atas lantai (lesehan) mengelilingi meja bundar, para pengunjung menolong diri mereka sendiri untuk memilih hidangan-hidangan yang ditempatkan^iatasnya dan biasanya diisi lagi oleh pelayan yang berjaga disitu.^Sumberi7%£FooJ *ofThailand, Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd, Pages 18*).

#### 2.3.2.4. Seni Arsitektur Thailand

Dua bentuk bangunan tradisional yang membedakan arsitektur Thailand yaitu Candi Budha (bentuk yang istimewa dan arsitektur upacara keagamaan) dan rumah-rumah kayu jati. Bentuk-bentuk keduanya ini bergantung pada sangat besarnya arsitektur atap dengan bangunan-bangunan yang berdasarkan pada struktur *post* (tiang) dan *beam* (balok kayu) yang mendukung sudut-sudut curam, banyaknya tingkat atap dengan tepi atap sebelah bawah yang menggantung.. Dasar desain yang asli berasal dari arsitektur China, yang berpengaruh kuat di Asia Timur sama halnya pengaruh arsitektur Yunani Kuno pada arsitektur barat.

Untuk menggambarkan sebuah arsitektur sebagai sebuah candi adalah agak menyesatkan sebagai sebuah label. Termasuk juga sebuah struktur tunggal seperti pada sebuah gereja kristen adalah ketidakpuasan salinan/terjemahan kata Thailand "*Wat*" yang berarti sebuah kompleks candi/biara meliputi beberapa tempat ibadah nyata, selebihnya untuk "*monks*" daerah tempat tinggal dalam kota.

Prinsip struktur adalah "*bof*" bagian terpenting dan tempat dimana upacara pentahbisan menjadi biksu dipimpin. Bangunan diidentikkan dengan delapan batu-batu sempadas yang disebut *Sima*, ditempatkan di bagian luar di keempat sudut-sudut dan keempat titik-titik/ujung terpenting. Sebuah candi juga mempunyai satu atau lebih "*viharn*", sebuah bangunan digunakan sebagai selasar upacara untuk tempat pentahbisan biksu dan para penyembah pengusir roh jahat. *Bot* dan *viharn* identik dengan bangunan-bangunan kotak dengan atap besar-besaran/luas ditutupi dengan genting gilap. Berakhirnya bagian akhir puncak atap dalam sebuah sepuhan emas dapat diketahui sebagai *Cho fa* atau rumbai langit. Sebuah ornamen garis lengkung yang mena<sup>^</sup>bkanjampakjegg<sup>rt</sup>^sgbuah kepala dan leher burung yang ramping, dan biasanya dipercayai untuk menggambarkan cerita mistis burung garuda yaitu separuh burung dan separuh manusia.

Karakteristik lain dari struktur candi adalah *Chendi/Stupa*. Pendominasian penggabungan sebuah "*Wat*", ini adalah sebuah dekorasi tinggi puncak menara yang merupakan peninggalan pusaka sang Budha, kitab suci atau sebuah *image*. Pada dasarnya ada dua bentuk-bentuk dasar: bentuk lonceng dan timbul diatas lapangan atau teras bundar dengan pengurangan ukuran dan meruncing ke sebuah puncak menara.

Bangunan-bangunan lain yang termasuk di dalam sebuah penggabungan candi adalah sebuah perpustakaan untuk buku-buku suci/kitab suci dan sebuah *mondop*, sebuah bangunan berbentuk persegi dengan atap meruncing sebagai tempat menyimpan pusaka sebagai barang suci.

Pada awalnya bangunan candi Thailand mendapat pengaruh sangat kuat dari arsitektur *Khmer*. Sebagai contoh batu pasir digunakan untuk tiang-tiang pintu, ambang pintu, dan jendela kotak. Kemudian sekitar abad 12, batu bata menggantikan batu pasir, permukaannya *difinish* dengan penutup plesteran. Tetapi karakteristik yang lebih menonjol selain dari material-materialnya adalah ornamen-ornamen dekorasi pada sebuah candi.

Kemungkinan ornamen Thailand bermula dari contoh-contoh China yaitu mewah, beraneka warna, dan kaya akan detail-detail, atap-atap dipasang genting oranye dan hijau, bagian dinding depannya yang ada diantara kedua belah atap, dan puncak menara disepuh dengan emas, kaca-kaca mosaik warna menghiasi pilar-pilar dan endapan-endapan. Tidak ada permukaan ditinggalkan tanpa dihiasi dan sebuah deretan teknik-teknik yang menarik perhatian, dan material-material kayu dijadikan permainan kerajinan ukiran kayu, relief batu bata, sepuhan emas, mengkilapkan dengan pernis, ibu menatah mutiara, daun emas, dan pecahan porselain. Penghargaan paling banyak adalah dari bentuk-bentuk tradisional arsitektur Thailand sudah menjadi dekorasi/hiasan bukan monumental lagi.

Rumah tradisional kayu jati mencoba untuk mencampurkan tipe karakteristik keramahan dan kepraktisan Thailand. Sebuah perbedaan rumah-rumah gaya Thailand adalah mereka berniat dapat dipindah-pindahkan. Di masa yang lalu ketika orang-orang pindah rumah, mereka melakukan sesuai dengan apa yang tertulis disitu. Tiang-tiang dan panel-panel (papan tipis) diangkut dengan susah payah dan dipasang ulang di tempat yang baru, sebuah pekerjaan yang dapat diselesaikan dalam satu hari dengan bantuan para tetangga.

Sebagai struktur pembuatan bagian-bagian rumah, rumah-rumah Thailand mempunyai dinding-dinding panel yang dapat dipindahkan, kebanyakan dibuat dengan ukuran standard sehingga dapat ditukarkan. Ini dipasang kembali dan diikat/ditahan ke sebuah kekuatan struktur kolom-kolom dan balok-balok kayu.

Atap-atap, tertutupi dengan kayu juga atau genting keramik, dengan kemiringan yang terlalu tinggi dan memberikan sebuah keleluasaan menggantung untuk memberikan perlindungan dari teriknya sinar matahari dan musim hujan. Kemungkinan kedua untuk sarana fertilisasi.

Untuk melengkapi sebuah desain dasar adalah adanya verandah. Ini adalah sebuah elemen yang menyatu pada sebuah tempat tinggal dimana hampir separuh tempat diatur untuk bagian luar. Verandah dapat diganti menjadi dapur taman dengan tanaman-tanaman pot, sebuah sambutan kenikmatan di waktu-waktu senggang. Rumah-rumah gaya Thailand mungkin bisa sederhana atau kompleks. Bagian yang terpenting adalah sebuah segi empat panjang sekitar 3,5 meter x 9 meter, interior menyediakan satu atau dua ruang tetapi untuk ruang tunggu dapat lebih mudah diperluas dengan penambahan unit-unit selanjutnya. Delapan atau sepuluh komponen diatur mengelilingi sebuah panggung terbuka, dapat disatukan untuk menunjukkan sebuah tempat tinggal besar sampai kepada menyesuaikan keluasan keluarga.

Disamping candi dan rumah kayu jati, arsitektur lokal lainnya adalah rumah toko atau "*hong thaew*", yang mana bangunan sekuler hadir dimana-mana selama tahun-tahun awal perkembangan perdangan modern. Sebuah rumah toko adalah salah satu deretan toko-toko sederhana tetapi utamanya desain fungsional. Lantai dasar digunakan untuk tujuan dagang - sebuah toko, sebuah restoran, sebuah tempat kerja, gudang barang dan sebagainya - dimana di lantai atasnya diperlengkapi tempat tinggal bagi pemilik bisnis dan keluarganya. Membuatnya pertama kali ada di Bangkok sekitar pertengahan abad 19, rumah toko mempunyai struktur standard untuk perluasan bangunan pada hakekatnya dalam setiap kota di negara hingga baru-baru ini.

Sekarang pada pertumbuhan ekonomi yang pesat, Bangkok dan kota-kota yang lebih besar tingkatannya memperlihatkan corak-corak arsitektur internasional post modern - penambahan dengan dinding-dinding tirai kaca, gedung menara, kantor kondominium, hotel-hotel mewah, pusat perbelanjaan dan perumahan perkebunan. Bangkok telah hadir gaya arsitektur dari Yunani klasik sampai post modern. Desain rumah mungkin mengatur dari villa Roma sampai *mock tudor*, sebuah kondominium dapat dimodel bertingkah seperti katedral

*Gothic*. (Sumber: *This is Thailand, Singapore: New Holland Publisher (UK) Lld, Pages 32-34*).

Mayoritas orang Thailand yang beragama budha percaya bahwa warna-warna tertentu merupakan sirabol, seperti warna oranye dan kuning kunyit yang menyimbolkan kebahagiaan dan berkah. Seni ukir kayu untuk *furniture* juga mempunyai ciri yang khas. Seni ukir Thailand banyak menggunakan bentuk geometris, di samping bentuk bunga lotus yang distilir (*krachang*) dan bentuk seperti lidah api (*kanok*) untuk border/pinggiran. Motif stilasi dari flora tersebut sering diukir mendalam sehingga sebagian menembus materi yang menghasilkan ukir terawang. Bunga lotus adalah bunga yang dianggap suci yang melambangkan keagungan sang Budha dan mendatangkan rezeki. Selain dihias dengan ukiran, *furniture* sering dihias dengan gambar yang ditutup dengan teknik *laqueer*. (Sumber: Griya Asri No: 249/053 edisi Mei 2004).

Pada *stylel gdiydL* Thailand baru yang hanya satu-satunya yang dapat diamati yaitu pada keanekaan warna, kilauan dan sepuhan emas, dan semboyan dekoratif yang tak terbilang di istana Bangkok untuk mewujudkan gaya tradisional Thailand yang merupakan salah satu flamboyan terbanyak di Asia dan juga yang dapat ditembus dari pengaruh-pengaruh/gejala-gejala luar. Ini adalah kemungkinan yang lebih baik, karena tekanan global yang berlaku pada kebersihan/kejernihan dan kesederhanaan pada desain interior yang dikehendaki membutuhkan garis lurus dengan dikerjakan oleh ketradisionalan tukang-tukang kayu untuk memperlihatkan keruwetan/kesulitan terbanyak dan mengerjakan dengan teliti barang-barang berharga kepada candi atau istana.

Gaya Thailand pada saat ini menggabungkan kedua-duanya antara pancaran desain lokal, penggabungan warna-warna, patra-patra/corak-corak, dan bentuk-bentuk untuk raenciptakan gaya-gaya baru yang nyaman untuk kehidupan modern. (Sumber: *Contemporary Thai, Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd, Pages 8-9*).

## **2.4. Data Pembanding**

### 2.4.1. Data Pembanding 1 (Foto lihat lampiran 3)

Nama Badan Usaha : Sin Sien *Seafood Restaurant*

Jenis Usaha : Usaha Komersial (RESTORAN)

Alamat Badan Usaha : Jl. Jemursari 118-120 Surabaya

Sejarah berdirinya restoran Sin Sien ini cukup menarik dan unik. Kalau dilihat secara sepintas restoran Sin Sien termasuk salah satu restoran *seafood* yang cukup nyaman dan tentunya diperlukan persiapan-persiapan yang matang dan terorganisir. Namun sebenarnya restoran ini didirikan tanpa disengaja. Semuanya secara kebetulan dan faktor keberuntungan. Pada awalnya sang pemilik bertemu dengan koki restoran tanpa disengaja meskipun mereka sudah saling mengenal sebelumnya. Kemudian seiring dengan proses perundingan yang cukup lama antara pemilik dan koki tersebut maka diperoleh suatu kesepakatan bahwa koki tersebut bersedia bergabung untuk mengembangkan restoran Sin Sien ini. Sehingga hal ini merupakan sebuah keberuntungan bagi pemilik.

Begitu juga pada alasan pemilihan lokasi. Pertama kali secara kebetulan pemilik ditawarkan sebuah lokasi oleh seseorang di kawasan Jemursari, tepatnya di daerah seberang lokasi restoran Sien Sien saat ini. Kemudian setelah mengalami proses tentang kepemilikan lokasi yang cukup lama, ternyata ada satu masalah yang tidak dapat terselesaikan, maka dilakukanlah pencarian lokasi baru. Waktu demi waktu dilalui, maka secara tidak terduga pemilik ditawarkan sebuah lokasi di Jl. Jemursari 118-120 Surabaya dan pemilik menyetujuinya.

Lokasi ini mulanya berupa bangunan rumah tinggal. Kemudian direnovasi oleh pemilik dengan tidak membongkar ruang-ruang yang telah terbentuk sebelumnya secara keseluruhan. Sehingga jika kita melihat restoran ini banyak sekali dijumpai ruang-ruang yang terbuang dan tidak dapat difungsikan secara maksimal. Meskipun demikian lokasi ini merupakan lokasi yang strategis yang memiliki prospek yang menguntungkan. Sebab pada umumnya masyarakat sudah mengetahui bahwa sepanjang Jl. Jemursari merupakan kawasan makanan

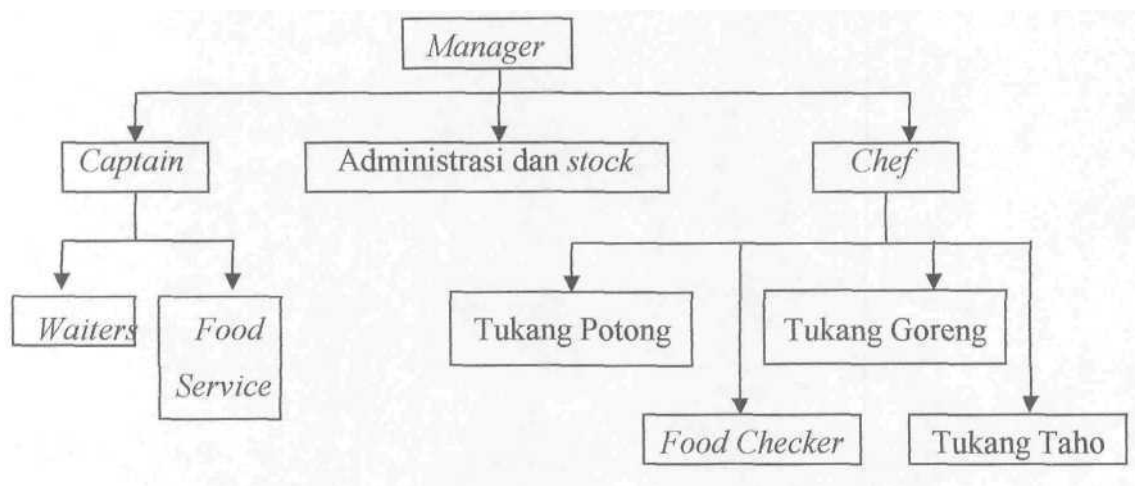
Sin Sien *Seafood Restaurant* merupakan sebuah *family restaurant* yang mulai beroperasi sejak tanggal 10 November 2001. Restoran Sin Sien buka setiap hari mulai pukul 10.00-pukul 14.30 dan pukul 17.30-pukul 22.00 dengan kapasitas sekitar 170 orang. Jumlah pengunjung setiap harinya tentunya relatif. Sedangkan perkembangan restoran dari tahun ke tahun tetap stabil (tidak mengalami banyak peningkatan maupun penurunan). Karena tergolong *family*

*restaurant* maka restoran Sin Sien tidak dapat digunakan untuk acara pernikahan ataupun ulang tahun. Kalaupun ada, pernah digunakan untuk acara pertunangan, itupun dalam skala kecil yaitu sebatas keluarga.

Ruang-ruang yang terdapat di restoran Sin Sien antara lain ruang kasir, ruang makan (*dining area*) yang terbagi atas 3 bagian/ruang, ruang dapur yang terbagi atas 3 macam (ruang dapur itu sendiri, ruang *food checker*, dan ruang minuman), ruang gudang, ruang kantor, ruang *aquarium*, kolam ikan, toilet, wastafel, dan sebuah mess sebagai tempat istirahat karyawan.

Untuk sistem keamanan di restoran ini menggunakan 4 orang *security*. Sistem penghawaan pada *dining area* menggunakan AC Split. Sistem akustik menggunakan *speaker* dan selalu diputarkan lagu-lagu instramen mandarin yang memberikan rasa ketenangan dan keakrabaan. Sedangkan untuk sistem perawatan bangunan selalu di cat ulang apabila sudah kotor dan untuk perabot selalu dibersihkan setiap harinya oleh *waiter*.

Jumlah karyawan yang ada di restoran ini adalah sebanyak 37 orang, dengan pimpinan tertinggi adalah *manager* dimana pada awalnya pimpinan tertinggi adalah direktur. Struktur organisasi restoran ini adalah sebagai berikut:



#### 2.4.2. Data Pembanding 2 (Foto lihat lampiran 6)

Nama Badan Usaha : Double Happiness *International Restaurant*

Jenis Usaha : Usaha Komersial (RESTORAN)

Alamat Badan Usaha : Jl. Kombes Pol M. Duryat No. 41 Surabaya

Pada awalnya sebelum mendirikan restoran Double Happiness, sang pemilik membuka Rumah Makan Medan sebagai percobaan. Perkembangan

Rumah Makan Medan dari tahun ke tahun semakin lumayan bagus dan mendapat respon yang luar biasa dari masyarakat. Maka pada tahun 1998, pemilik mulai membuka Double Happiness *International Restaurant* ini. Perkembangan restoran Double Happiness ini pun dari tahun ke tahun juga semakin bagus. Sehingga restoran Double Happiness dapat memberi segi positif bagi masyarakat yaitu dapat menampung banyak tenaga kerja (mengurangi pengangguran). Tetapi yang perlu diwaspadai oleh pemilik restoran ini adalah semakin banyaknya saingan-saingan. Sehingga sang pemilik setiap hari harus mengontrol kebersihan restoran serta mempertahankan kualitas pelayanan dan makanan.

Restoran Double Happiness buka pukul 10.30-pukul 14.30 dan pukul 17.30-selesai (setiap hari Senin-Jumat) dan pukul 10.30-selesai (setiap hari Sabtu dan Minggu). Kapasitas restoran ini sangat banyak yaitu sekitar 500 orang untuk setiap lantainya, dimana restoran ini terdiri 4 lantai yaitu:

- Lantai 1: digunakan untuk eceran, ± 45 meja/10 orang.
- Lantai 2: digunakan untuk pesta perkawinan, ± 70 meja/10 orang.
- Lantai 3: digunakan untuk pesta perkawinan, ± 70 meja/10 orang.
- Lantai 4: digunakan untuk pesta ulang tahun (dikhhususkan bagi anak muda-muda),/w// *disco*.

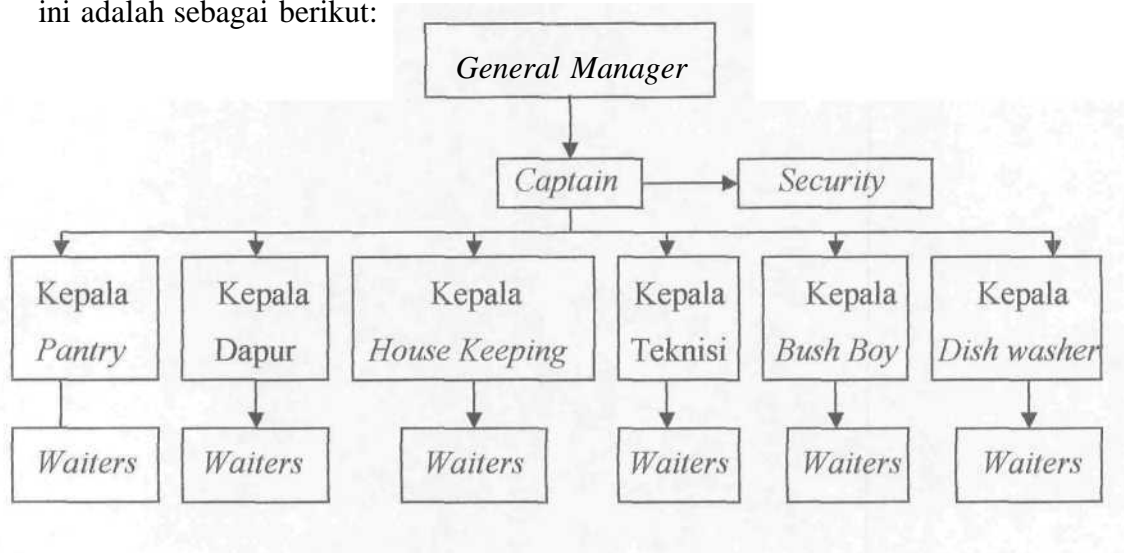
Di restoran ini terdapat ruang-ruang lain yaitu *cashier area*, *bar area*, ruang VIP, ruang dapur, kamar mandi, ruang bermain gratis. Fasilitas yang disediakan di restoran ini adalah seluruh *sound system* menggunakan *Digital System*, Proyektor dan layar besar, TV di setiap lantai.

Restoran Double Happiness adalah restoran internasional. Internasional yang dimaksudkan disini adalah mampu menyajikan makanan internasional (masakan-masakan manca negara) yang dibutuhkan oleh seluruh lapisan masyarakat dengan pelayanan yang menggunakan standard internasional. Pelayanan yang diberikan di restoran ini adalah dengan penyambutan tamu pada awal datang, sajian yang baik dan harga terjangkau.

Jumlah pengunjung restoran ini tiap harinya cukup banyak. Bahkan pada waktu hari raya lebaran, tahun baru dan Imlek restoran ini selalu penuh. Restoran ini dapat menampung berbagai macam kegiatan seperti pesta ulang tahun, tunangan, perkawinan, rapat, *launching product*, dan lain sebagainya.

Sistem perawatan restoran ini adalah dengan membersihkan ruangan dan semua perabot secara rutin, pagi hari sebelum restoran dibuka dan malam hari setelah restoran ditutup. Untuk masalah kebersihan, ditangani oleh perusahaan kebersihan dan dibayar per bulan. Sedangkan untuk sistem keamanan disediakan beberapa tenaga *security*.

Jumlah karyawan di restoran ini cukup banyak sekitar 100 karyawan dengan pimpinan tertinggi adalah *General Manager*. Struktur organisasi restoran ini adalah sebagai berikut:



#### 2.4.3. Data Pembanding 3 (Foto lihat lampiran 9)

Nama Badan Usaha : Jiali International Seafood Restaurant

Jenis Usaha : Usaha Komersial (RESTORAN)

Alamat Badan Usaha : Jl. Kertajaya Indah Timur 16C No. 12-16 Surabaya

Pada awalnya *Jiali International Seafood Restaurant* berdiri di Gu Lang I, Xiamen, RRC yang terkenal dengan julukan "Taman Laut". Kemudian ingin melebarkan sayapnya di Indonesia mengingat Indonesia mempunyai respon yang bagus terhadap masakan *Chinese*. Beberapa orang dari Xiamen bergabung bersama pengusaha kaya di Surabaya mendirikan *Jiali International Seafood Restaurant* yang kedua di Surabaya pada tanggal 26 Desember 2003.

*Jiali International Seafood Restaurant* terkategori sebagai restoran kelas tertinggi yang mana menyediakan masakan Indonesia, *Cantonese* dan terutamanya masakan khas China serta masakan-masakan terkenal lainnya. Restoran **Jiali** ini memiliki koki yang sangat berpengalaman dan dikelola dengan

sistem manajemen secara profesional sehingga menghasilkan pelayanan yang berkualitas. Koki-koki yang ada di restoran ini sebagian besar didatangkan langsung dari RRC. Oleh karena itu Jiali *International Seafood Restavrant* mempunyai ciri khas yang menjadi pelopor dalam memotivasi pengembangan restotan *Chinese* di seluruh dunia.

Restoran Jiali buka pukul 11.00-pukul 14.00 dan pukul 18.00-pukul 22.00 (setiap hari Senin-Jumat) dan pukul 10.00-pukul 22.00 (setiap hari Sabtu dan Minggu). Kapasitas restoran ini sekitar 500-600 orang yang terdiri dari 4 lantai yaitu:

- Lantai 1 terdiri dari *dining area*, *bar area*, *cashier area*, *display grilled service*, toilet, lemari pendingin, dan *aquarium*.
- Lantai 2 terdiri dari *dining area*, *VIP Room*, *VVIP Room*, ruang AHU, ruang pengontrol kegiatan, *Office Room*, dan toilet hanya terdapat di *VIP Room* dan *WIP Room*.
- Lantai 3 terdiri dari *mini lobby*, *VIP Room*, *VVIP Room*, *kilchen area*. Untuk *kitchen area*, letaknya terpisah dari ruang-ruang lainnya dan memiliki jalur/tangga tersendiri yang dikhususkan sebagai tangga karyawan. Toilet hanya ada di *VIP Room* dan *WIP Room*.
- Lantai 4 terdiri dari *dish washing area*, *preparation area*, ruang untuk makan dan istirahat para karyawan, *locker* untuk karyawan, toilet.

Perkembangan restoran dari hari ke hari masih belum dapat dipastikan karena merupakan restoran baru. Namun setiap harinya jumlah pengunjung yang datang  $\pm$  20 meja per hari dimana setiap meja kapasitasnya 10 orang. Di restoran ini pernah mengalami jumlah pengunjung yang membludak sehingga harus mengantri. Namun pihak manajemen berusaha untuk mengantisipasinya yaitu dengan membukakan meja darurat (*emergency table*). Namun jika masih belum teratasi maka pihak manajemen menghubungi bagian luar (bisa *securily*, *bush boy* maupun *vallet service*) supaya tamu jangan masuk karena restoran sudah penuh.

Restoran Jiali merupakan restoran internasional. Internasional yang dimaksudkan disini adalah semua jenis pelayanan yang ada di restoran ini menggunakan standard internasional baik dari segi pelayanan, desain, masakan,

maupun penyajiannya. Sistem pelayanan yang diberikan di restoran ini adalah sebagai berikut:

*waiter* mempersilahkan dan mengantar tamu yang datang untuk duduk → *waiter* melepas sarung sumpit → *waiter* menawarkan minuman → *captain order* mengorder makanan → makanan datang → *billing* → *waiter* menghantar tamu sampai ke pintu.

Sistem perawatan yang dilakukan *di* restoran ini adalah dengan *mengecheck* semua barang yang ada di restoran ini dan dibersihkan setiap hari. Sedangkan sistem keamanannya menggunakan tenaga *secunty* sebanyak 2 orang. Jumlah karyawan yang ada di restoran ini adalah 80 orang. dengan struktur organisai sebagai berikut:

